



## Burger con rosetta bio con cipolle arrostite e formaggio

Per 10 Burger:

10	rosette bio, art. 1143
10	foglie di lattuga Lollo Bionda
1.000 g	di carne macinata mista
7	cipolle bianche ad anelli
400 g	di formaggio di montagna, tagliato a fettine sottili
	un po' di burro chiarificato
	ketchup o senape

- 1 Scongela i panini e tagliarli a metà. Arrostiti i lati tagliati in una padella. Disporre le foglie di Lollo Bionda sulle metà inferiori dei panini.
- 2 Formare dieci polpette con la carne macinata e friggerle, fino a doratura. Sciogliere il burro in padella e friggere gli anelli di cipolla fino a duratura.
- 3 Disporre poi le polpette sulla Lollo Bionda, quindi ricoprire con il formaggio di malga e le cipolle. Chiudere il panino e servirlo con ketchup o senape.



**Consiglio**

Anziché il formaggio di montagna, si possono utilizzare altri tipi di formaggio.